

Dolce al cacao e noci, iniziamo bene la settimana



Dolce al cacao e noci, iniziamo bene la settimana

Molti il lunedì non lavorano, almeno quelli che un lavoro ancora ce l'hanno, comunque se avete del tempo e volete farvi un bel regalo o alla famiglia, la preparazione di questo buonissimo dolce vi aiuterà a passare del tempo davvero con grande soddisfazione.

Questo dolce è abbastanza semplice da preparare, occorre tuttavia organizzarsi con gli ingredienti, poiché alcuni non

sono di comune uso in cucina salvo che i dolci non siano una costante, in caso contrario qui sotto trovate la lista e le quantità per realizzare il dolce al cacao e noci.

Gli ingredienti per un dolce di circa mezzo kg:

- 200 di farina integrale
- 50g di cacao amaro
- 20 di fecola di patate
- 150 g d'agave
- 60 g di noci tritate
- 250 g di latte di mandorle
- 70 g di olio vegetale
- 1 bustina di cremor tartaro
- Mezzo cucchiaino di bicarbonato

Questi sono tutti gli elementi e le rispettive quantità per realizzare un buon dolce, da notare che anche in questo caso si utilizzeranno solo ingredienti di origine vegetale.

Preparazione del dolce al cacao e noci

- Mescolare le noci con lo zucchero per renderli più fini
- Mescolare il cremor con il bicarbonato fino a ottenere una spuma
- Unire la fecola di patate al composto
- Aggiungete in sequenza gli altri elementi e amalgamare
- A consistenza ottimale versate tutto in una teglia oliata da 22 cm
- Mettere in forno a 180° per circa 35/40 minuti
- Decorare con mandorle in scaglie e fette di banana

Il risultato è quello che vedete in foto, per il resto potete immaginare quanto sia buono e quale sapore intenso offra. È un

dolce che si adatta bene anche per una festa di compleanno magari con una personalizzazione decorativa più evidente, comunque il dolce è ottimo per mille altre occasioni, anche solo per il tè del pomeriggio!